

(Viene de la página anterior)

aceite de *dende* que se utiliza para cocinar se incorpora a la salsa, por lo general a una salsa a la cual se le da mayor riqueza y cuerpo con crema de coco. Esto es en lo referente a la estética; ahora hablemos un poco de la gastroetnogeografía del aceite de *dende*.

El aceite de *dende* llegó a Bahía con los esclavos africanos que trajeron los portugueses para trabajar en los ingenios azucareros. Probablemente trajeron semillas o esquejes de *Elaeis guineensis*. De una forma u otra, una planta fundamental para la cocina africana cruzó el Atlántico y le permitió a los esclavos Yoruba o Hausa reproducir en el Nuevo Mundo el aroma y el sabor, propios de su tierra natal.

El aceite de palma sigue siendo el medio más común de cocción en África Occidental. Y la relación entre los platos bahianos y los africanos es un campo potencialmente rico de investigación culinaria que podría ligar a dos países en forma estrecha y concreta. La trayectoria de la comida desde el África hasta el Nuevo Mundo trasciende la región de Bahía y se extiende hacia el Caribe, México, Nueva Orleans y el este de los Estados Unidos. Algun día alguien se encargará de seguirle el rastro y establecer cómo la cocina africana irradió su influencia a lo largo de las Américas en los siglos XVI y XVII, fundiéndose con la cocina europea, americana y asiática, para producir platos que varían de un lugar a otro, pero que dejan a su paso la profunda huella del África negra.

Se me vienen a la mente tres ejemplos específicos del legado de dicho proceso, de los cuales dos fueron sugerencia de la autora americana de color, Rachel Jackson Christmas, quien en fecha reciente escribió en el Washington Post un artículo sobre su viaje a Bahía con un grupo de amigos afroamericanos, quienes ya habían estado en África Occidental. Los camarones *cararu* que comieron les recordaron un plato similar que probaron en Benín.

También está el *acaraje*. "Revolviendo ollas hirviéntes", escribe la Sra. Christmas, "las mujeres se sientan en las esquinas y nos tientan con el aromático *acaraje*, conocido como *acara* en Nigeria, Benín y Togo. Estas masas (preparadas con frijol molido y camarón seco y rociadas con una salsa de cebolla, pimentón, jengibre y más camarones) se fríen en *dende* color naranja oscuro". Prácticamente la misma receta es plato obligado en Jamaica y ampliamente conocido en las demás islas, e incluso en Nueva Orleans, aunque con muchas variaciones.

PRECIOS

Comportamiento precios internacionales

Principales aceites y grasas

Producto	Ago/p 1992	Jul 1992	Jun 1992	May 1992	Abr 1992	Promedio desde agos hasta julio 1991-92	Promedio desde agos hasta julio 1990-91	Variación promedios anteriores
						USS/Ton		
Complejo palma								
Aceite crudo de palma, CIF N.W. Europe	375	382	404	390	402	374	322	16.1%
Aceite de palma RBD, CIF US W. Coast	-	456	468	454	458	430	381	12.9%
Aceite de palma RBD, FOB Malasia	360	376	389	378	385	356	309	15.2%
Oleina RBD, CIF Rott.	425	445	465	451	465	426	378	12.7%
Oleina RBD, FOB Malasia	383	483	422	402	418	382	336	13.7%
Esterina RBD, FOB Malasia	305	309	315	284	284	284	232	22.4%
Esterina RBD, CIF Rott.	347	353	357	329	330	328	274	19.7%
Aceite crudo de palmiste, CIF Rott.	500	532	589	617	651	572	338	69.2%
Otros aceites vegetales								
Aceite de algodón, US PBYS CIF Rott.	-	623	626	583	519	547	633	-13.6%
Aceite de coco Phil/Indo CIF Rott.	480	528	589	638	647	528	336	57.1%
Aceite de girasol AO ex-tank Rott.	440	460	471	453	459	464	481	-3.9%
Aceite de soya, US FOB Decatur	390	412	455	441	414	425	469	-9.4%
Aceites y grasas animales								
Aceite de pescado, AO CIF N.W.Eur.	365	367	368	355	346	346	300	15.3%
Cerdo, Pack, unref Belgica	535	497	476	459	451	472	544	-13.2%
Sebo US Bleach, Fancy CIF Rott.	375	366	359	348	344	350	350	0.0%

AO: any origin.

P/: provisional a agosto 6

Fuente: Oil World

Elaboró: Fedepalma, Unidad de Análisis Económico y Estadístico.

Del *acara* original se desprenden toda una serie de variedades con nombres diferentes pero afines; *accra*, *akkra*, *acrats* y *calas* (realmente se trata de la misma palabra, modificada por la tendencia criolla de cambiar la r por l: *acara/cara/cala*).

El tercer ejemplo es especulativo pero creo que los convencerá. El aceite de *dende* es considerado por sus adeptos como fuente de color y de sabor. En África, el aceite de maní se utiliza para freír cuando se quiere evitar el color rojo. En el exilio del pueblo afrobahiano, cuando no se consigue aceite de *dende*, el sustituto que normalmente se recomienda es cualquier aceite vegetal, dándole color con paprika, lo que sugiere que la cualidad indispensable del aceite de *dende* es el color. No obstante, lo que nadie ha notado todavía, al menos hasta donde yo sé, es que en las islas del Caribe se utiliza un aceite de color rojo, el cual tiene valor propio y no como sustituto. Me refiero al aceite o grasa de achioté, ingrediente que se tine de rojo exponiéndolo al calor con semillas de un árbol que crece en el Nuevo Mundo, el *Bixa Orellana*, popularmente conocido como achioté. Si bien las semillas se dan un cierto

sabor, sería más sensato pensar que el aceite de achioté es un sustituto del *dende*, por tratarse de una imitación del mismo, desarrollada a base de ingredientes nativos por los esclavos africanos exiliados en las colonias francesas y británicas, cuando se suspendió el comercio con su tierra natal, que se encontraba bajo el dominio de los portugueses, al ser separados de sus palmas. Hoy en día, aquellos que cocinan con aceite de achioté ya no lo relacionan con el aceite rojo por naturaleza de la *E. guineensis*, utilizado por sus ancestros en África Occidental.

Eventualmente, el aceite de palma trascendió las fronteras del África Occidental y floreció como nunca antes en lo que hoy se conoce como Malasia. Hoy en día Malasia es el mayor productor de aceite de palma del mundo y la exportación del mismo representa el 11% de su producto interno bruto. Parte de este aceite malayo llega a los Estados Unidos como una sustancia blanca, sólida y neutra que la industria alimentaria americana utiliza en cantidades menores, aunque no por ello despreciables, para la fabricación de algunos alimentos de marca.

*Tomado de Natural History 5.